

كلية الاقتصاد المنزلي  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

(٢٠ درجة)

- أ. عرف اللبن المبستر واللبن المعقم مع توضيح تأثير كلاً منهما على خواص اللبن الطبيعية.  
ب. قسم الألبان المتخرمة حسب نواتج التخمر ومتغيرات البادئ المستعمل ثم قسم مركبات الطعام في الزبادي.

(٢٠ درجة)

- أ. أذكر فقط أهم الطرق المستخدمة في تجميد الأغذية، مع ذكر أهم التغيرات الطبيعية والكيمائية التي تحدث للأغذية المجمدة.

- ب. عرف التجفيف مع ذكر أهم التغيرات التي تحدث في الأغذية أثناء التجفيف.  
ج. اشرح بالتفصيل الفرق بين التبريد الطبيعي والصناعي.

د. عرف كلاً مما يأتي:

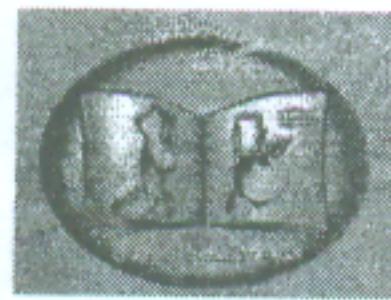
Case hardening -Drip.-Cold Sterilization – Freeze drying -Freezing burn.

(انتهت الأسئلة)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ.د/ محمد سمير الدشلوطي      أ.د/ ماجدة كامل الشاعر      أ.د / حمديه أحمد هلال

أ.د / عماد محمد الخولي



كلية الاقتصاد والعلوم السياسية  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

### بيان ورقة امتحان تحريرية

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٢ م

الفرقة / ماجстير تغذية نظام حديث	القسم / التغذية وعلوم الأطعمة
كود المقرر / ٦١٤	اسم المقرر/ صناعات غذائية متقدم
الفصل الدراسي / الأول	لعام الدراسي/ ٢٠٢٣ - ٢٠٢٢ م
الزمن: ساعتان عدد أوراق الأسئلة: (١١٠)	طريقة اجابة الامتحان: كراسات اجابة
الدرجة الكلية لامتحان: ٦٠ عدد اوراق الامتحان: ٢	التاريخ: ٢٠٢٣ / ١ / ١١

تعليمات خاصة بالإمتحان: أجب عن جميع الأسئلة الآتية .

(١٠ درجات)

**السؤال الأول (أ):** ضع علامة صح أو علامة خطأ أمام العبارات التالية:

١. الأكياس اللينة المستخدمة للتعليق تحتاج لعملة فنية كبيرة للتعبئة والتغليف.
٢. سمك جدار الأكياس اللينة كبير ويبطئ من انتقال الحرارة.
٣. الأكياس اللينة صعبة الفتح عن العلب الصفيحة.
٤. تعبأ الخضروات في محلول ملحي تركيزه ١٠%.
٥. الأكياس اللينة عادة مكونة من طبقة واحدة من البولي استر.
٦. التدخين وسيلة فعالة للقضاء على الفطريات.
٧. يمتص اللحم الأحمر فينولات الدخان أكثر من الجزء الدهني.
٨. كلما زادت رطوبة سطح المنتجات كلما قل ترسيب السناج.
٩. الحد الفاصل بين التدخين الساخن والبارد هي ٢٥° م.
١٠. لا يساهم الدهن في لمعة الأسماك المدخنة.

(١٠ درجات)

**السؤال الأول ب:** أختار الإجابة الصحيحة من بين الأقواس

١. عند تعبئة البسيطة لتحسين الطعم يضاف بعد محلول الملحي ..... (١٥% سكر - ١١% سكر).
٢. بعد القفل والتعقيم يكون غطاء وقاع المعلبات متوجهين ..... (للخارج - الداخل).
٣. نشارة الأخشاب ..... تعطى دخان كثير السناج (الزان - الصنوبرية).
٤. لأن سطح اللحم المدخن على البارد كرمزي لامتصاص غاز... (ثاني أكسيد الكربون - أول أكسيد الكربون).
٥. في التدخين الإلكتروني تستغرق المعاملة بالدخان ٣-٥ دقيقة ثم ترك المنتجات ..... ل النفاذ الدخان للداخل.

(انظر خلفه ←)